

La Soupe aux Champignons

FOIRE AUX CHAMPIGNONS 2021

Cette année, pour le renouveau de la foire aux champignons, nous avons le plaisir de vous inviter à réaliser la soupe aux champignons la plus gourmande.

Règlement de ce joyeux concours :

- 1) Réalisez 1 litre de soupe aux champignons.
Elle pourra être réalisée avec n'importe quel champignons, frais, secs...
- 2) Cette soupe devra être passée, **c'est-à-dire mixée et lisse**.
- 3) Elle devra être accompagnée dans un contenant à part d'une garniture de votre choix : croûtons, croustillants de toutes sortes, de légumes, de champignons, laissez aller votre imagination.
- 4) Votre soupe devra être aromatisée de l'herbe de de votre choix (herbes sauvages ou cultivées).
- 5) Vous devrez noter la recette sur une feuille A4, avec tous les ingrédients, et la progression.
Vous devrez spécifier si vous souhaitez que la soupe soit servie en bol ou en assiette à potage.
- 6) Réalisez une photo de votre plat, ou vous aurez la possibilité de la dresser vous-même le matin du concours à 12h00.
- 7) Facultatif : nous souhaiterions que vous accompagniez la recette d'un dicton de votre propre écriture ou imagination, ou un dicton déjà connu de nos illustres écrivains ou philosophes, ou tout simplement un dicton populaire, comme par exemple : » c'est dans les vieux pots qu'on fait la meilleure soupe ».

Ce concours se veut bon enfant, nous espérons déguster vos meilleures soupes du moment.

Nous vous souhaitons bonne cuisine !

NOTATION

- Aspect, couleur, consistance de la soupe	/20
- Le goût / respect du parfum champignon	/20
- L'assaisonnement	/20
- La garniture	/20
- L'harmonie de l'ensemble	/20
TOTAL	/100